

恵 MEGUMI

真鱈のエスカベッシュ 柚子の香り

Horse mackerel escabeche flavored with yuzu

春キャベツのポターージュ カリカリベーコン

Spring cabbage potage, crispy bacon

新玉葱とフルーツマトのサラダ 新じゃがいものガレット
レモンドレッシング

Onion and cherry tomato salad, spring potato galette
lemon dressing

A4 等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛

フィレ 100g もしくは サーロイン 120g

季節の焼き野菜 醤油と山葵 ポン酢

Choice of A4 Saga black beef or

Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g

grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu and wasabi

白米 味噌汁 漬物

または

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

Steamed rice with miso soup and pickles

or

Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

桜ホワイトレアチーズ 桜花のアクセント

Cherry blossoms white rare cheese, cherry blossoms

お一人様 / Per person 16,000

季節の前菜アップグレード: +3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelet, porcini and morel duxelle

ビーフアップグレード: +4,750
A5 等級黒毛和種佐賀牛フィレ
Beef upgrade: A5 Saga black beef fillet

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*Menu items may vary slightly depending on the season. *If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



炙りシマアジのカルパッチョ仕立て ネギとアンチョビソース
Carpaccio with lightly seared striped jack,
green onion and anchovy sauce

新タマネギのスープ
Onion soup, herbs

初カツオの瞬間スモーク 焼き茄子ピューレ ポン酢ヴィネグレット
Quick-smoked Spring bonito, grilled eggplant puree
ponzu vinaigrette

オマール海老と茸の鉄板焼き ブルギニオンバターソース
Grilled lobster and mushroom
Bourguignon butter sauce

A4 等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛
フィレ100g もしくは サーロイン120g
季節の焼き野菜 醤油と山葵 ポン酢
Choice of A4 Saga black beef or
Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g
grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu and wasabi

白米 味噌汁 漬物 または
金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Steamed rice with miso soup and pickles or
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

桜ホワイトレアチーズ 桜花のアクセント
Cherry blossoms white rare cheese, cherry blossoms

お一人様 / Per person **24,000**

季節の前菜アップグレード: +3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelet, porcini and morel duxelle

ビーフアップグレード: +4,750
A5 等級黒毛和種佐賀牛フィレ
Beef upgrade: A5 Saga black beef fillet

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*Menu items may vary slightly depending on the season. *If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

天 TEN

～ 佐賀牛と海鮮のプレミアムディナーコース ～

蛤の冷製ロワイヤル ウニ添え
Cold Asian hard clam royale, sea urchin

新じゃがいものポタージュ ピンクペッパー
Spring potato potage, pink pepper

初カツオの瞬間スモーク 焼き茄子ピューレ ポン酢ヴィネグレット
Quick-smoked Spring bonito, grilled eggplant puree
ponzu vinaigrette

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone on teppan,
sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌ディップ
Grilled spiny lobster on teppan
Hishiho miso dip

A4 等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛
フィレ 100g もしくは サーロイン 120g
季節の焼き野菜 醤油と山葵 ポン酢
Choice of A4 Saga black beef or
Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g
grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu and wasabi

白米 味噌汁 漬物 または
金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Steamed rice with miso soup and pickles or
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

桜ホワイトレアチーズ 桜花のアクセント
Cherry blossoms white rare cheese, cherry blossoms

お一人様 / Per person **36,000**

季節の前菜アップグレード: +3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelet, porcini and morel duxelle

ビーフアップグレード: +4,750
A5 等級黒毛和種佐賀牛フィレ
Beef upgrade: A5 Saga black beef fillet

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*Menu items may vary slightly depending on the season. *If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

ノーズトゥテイル A

Nose To Tail A

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス
もも肉のターターステーキ

Appetizer:

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles
Beef shank tartare

牛タンと博多ネギのアヒーショ フォカッチャと

Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

ハンガーステーキとランプとテンダーロインの食べ比べ 季節の野菜
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Hanger steak, rump and tenderloin, seasonal vegetables
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ

Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

お一人様 / Per person **17,000**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*Menu items may vary slightly depending on the season. *If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

ノーズトゥテイル B

Nose To Tail B

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス
もも肉のターターステーキ

Appetizer:

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles
Beef shank tartare

牛タンと博多ネギのアヒージョ フォカッチャと

Upgrade: Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

牛テールコンソメ ブルドシャンク 山椒の香り

Beef tail consommé, pulled shank, Japanese pepper

リブアイとランプとテンダーロインとハンガーステーキの食べ比べ 季節の野菜
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Rib eye, rump, tenderloin and hanger steak, seasonal vegetables,
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ

Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

お一人様 / Per person **25,000**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

*Menu items may vary slightly depending on the season. *If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.